



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ TAVUK

250 gr kuşbaşı tavuk
80 gr kuru soğan
1 diş sarımsak
4 gr. biberiye
1 yemek kaşığı yoğurt suyu

Kuşbaşı tavukları kapaklı cam bir kaba alın. Soğanı iri parçalar halinde doğrayın, tavuklarla harmanlayın. Sarımsağı ince kıyın malzemeye ekleyin. Son olarak biberiye ve yoğurt suyunu da katıp karıştırın. Kabin kapağını kapayın. Buzdolabında bir kaç saat bekletin. Çıkarıp yağlı kağıda koyun, paket yapın. Kenarlarını sıkıca kapatın. 220 derecedeki fırında 30-35 dk. kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

